

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJKSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDE DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN, LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D° WILLEM MELIS EN D° IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1943 : 31 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

Drang naar vrijheid van handelen en bewegen is ons volk ingeboren. Gij hoeft niet eens een witgebaard, te midden van z'n folio's en perkamenten verdroogd historievorscher te wezen om daarvan overtuigd te zijn. Het is voldoende in uw eigen omgeving rond te kijken.

Maar in tijden zooals nu moet het algemeene belang primeeren boven het privaat belang. Geen enkel gezonddenkend mensch kan loochenen dat het voor iedereen dure plicht is, vóór alles, te zorgen dat het ons volk niet aan het allernoodzakelijkste ontbreke opdat het kunne leven. Wie dat loochenen durft is geen domoor, geen zelfzuchtig mensch, maar kortweg een booswicht.

Opdat nu ieder in de gelegenheid zij, op de plaats die hem is aangewezen, te ijveren voor dat doel, moet er van hoogerhand ingegrepen worden : er is een reglementeering, een marktordening noodig. Die marktordening is er niet om U, handelaar, den duivel aan te doen. Hoe kan iemand toch zoo naïef en zoo dwaas zijn zich dat in te beelden! De marktordening is er alleen omwille van een dubbel doel : een rechtvaardige verdeling mogelijk maken bij waarborging van de onbetwistbare rechten van producenten, be- en verwerkers en verdeelers. De marktordening beschermt dus én verbruikers én handelaars. Hoe moet dus uw houding te zijn tegenover die marktordening? Met één woord gezegd : loyaal. Of nog : tuchtvol. Tucht is hier het passend woord, tucht, niet dressuur. Tucht is een begrip waarover vele nuttelooze theorieën verkocht worden. Laat ons vooreerst elk gevoel van vrees of afkeer tegenover de tucht afleggen. Tucht is geen straf, waartoe men veroordeeld wordt. Tucht wordt vrijelijk aangevaard omdat ieder het zijne moet bijdragen ter verwezenlijking van een algemeene orde, die iedereen ten goede komt. Het tuchtvol zijn van een handelaar bestaat dus in het eerlijk en in geweten naleven van de marktordenende voorschriften, niet met tegenzin, uit vrees voor gebeurlijke sancties, maar uit weloverwogen overtuiging. Een marktordening heeft alleen zin en komt alleen dan volledig tot haar recht als alle menschen, die erbij betrokken zijn, haar voorschriften eerbiedigen. Iedere vischhandelaar in het bijzonder moet zichzelf zien als schakel, als onmisbaren schakel, in de ketting die het raderwerk van de marktordening voortdrijft. Het wordt eindelijk eens hoog tijd dat hij verder leert zien dan z'n oogenblikkelijk belang als handelaar en als zakenman. Zijn aanzien en, kortweg, ook z'n toekomst hangen grootendeels af van het besef dat hij heeft of krijgt van de rol die hij te spelen heeft in de volksgemeenschap.

Dat begrip — wij weten het — is groeiende onder onze vischhandelaars. Toch zijn er steeds, die meenen « slimmer » te moeten zijn dan hun confraters. Zij zoeken en speuren steeds naar middelen om de reglementen en de voorschriften zo niet te ontduiken, dan toch op de, voor hen persoonlijk, voordeeligste wijze uit te leggen.

Waar het gaat om de levensbelangen van de gemeenschap ten overstaan van de egoïstische uiting van een enkeing kan de straf nooit te zwaar zijn.

We meenen de zaken hooger eens klaar en duidelijk geformuleerd te hebben. Het kan nooit kwaad naar den grond zelf van een probleem te tasten. Ten andere is het altijd best dat de eene partij juist weet wat zij aan de andere heeft.

MEDEDEELINGEN

Waar blijft de visch?



De vraag wordt ons gesteld : « Hoe komt het dat er in het binnenland zoo weinig visch te zien is? Gaan de visschers dan niet meer op zee of rusten zij zich thans uit na het renderend haringseizoen dat, naar men beweert, veel nieuwe millionairs gemaakt heeft? »

Wij kunnen daarop antwoorden dat er aan de kust niet meer visch aan te treffen is dan in het binnenland en dat de garnaal slecht geluimd schijnt en zich niet laat zien. De oorzaken hiervan? Men moet met visschers



Er wordt op stormweer gewacht...

spreken om er over ingelicht te zijn. Oude zeebonken beweren dat het hier een jaarlijksch verschijnsel geldt. In deze periode van het jaar is er nimmer veel visch aan te treffen in de wateren die op het oogenblik kunnen bevischt worden. Dat zal nog een paar weken duren, verklaren de ingewijden. Van de garnaal kan hetzelfde gezegd worden.

— Wat er zou moeten komen, vertrouwt ons een visscher toe, is een zware storm die de zee omwoelt. De visch en garnaal zou wel te voorschijn komen.

Een grootere aanbrengst? Dat hangt af van talrijke factoren, o.a. de afstand waarop mag uitgevaren worden. Vroeger ging men de visch opzoeken waar zij te vinden was. Thans is de vrijheid, tengevolge van de oorlogsomstandigheden, eenigzins aan banden gelegd en moet men er zich bij bepalen in de kustwateren te vischen die nu juist niet aangeduid zijn als de rijkste vischgronden... Verder kan ook niet iedere dag uitgevaren worden. Men beschikt slechts over een beperkte hoeveelheid motorbrandstof en voor dat eenieder bedeld is blijft er niet veel over om meerdere vangsten te plegen.

Verder moet men rekening houden met de natuur- en oorlogselementen. Men vaart niet uit als het den visschers past. Mistig weer is een beletsel en het spreekt van zelf dat schietoefeningen eveneens een nadeeligen invloed hebben.

De rol van het water in het vischbedrijf

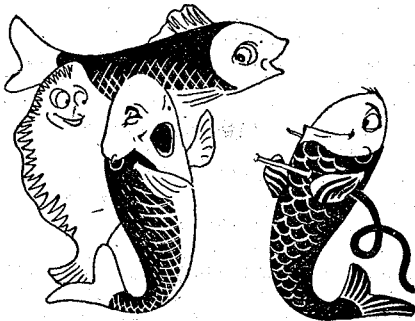


Het water is de natuurlijke levenskring van den visch. Hij wordt in het water geboren en brengt er zijn leven in door. Maar wan-

neer de visch uit de zee, de waterlopen of de vijvers wordt opgevischt, blijft het water een voorname factor dien men niet kan ontberen met het oog op de bewaring of de toebereiding van de visschen.

De vischhandelaars weten dat zij over groote hoeveelheden water bij het voeren van hun handel moeten kunnen beschikken. Maar hebben zij reeds gedacht aan het gebruik dat bij de toebereiding van de vischconserves van het water wordt gemaakt? Wij laten hieronder een beknopt overzicht volgen van de tien bewerkingen waarbij in dit uitgebreid bedrijf gebruik wordt gemaakt van water. De visch wordt verzonden hetzij in koelwagens, hetzij in kisten voorzien van een boven- en een onderijslaag. Bij de aankomst ter bestemming, hebben de tien bedoelde bewerkingen in volgende orde plaats :

1. Dadelijk na de aankomst wordt de verse visch in het volle water gewasschen;
2. De visschen worden onder een krachtigen waterstraal machinaal ontschud;
3. De koppen worden afgesneden en de graten worden uit de visch gehaald bij middel van een zeer vernuftig uitgedachte machine, die slechts kan werken door het inspuiten van water dat overvloedig stroomt rond elk toestel dat in bedoelde machine een onderdeel van het werk heeft te verrichten;
4. De visch wordt vervolgens in het water verzorgd;
5. Na deze bewerking, ondergaat hij een wetenschappelijke behandeling, waarbij hij van de vrije eiwitstof wordt ontdaan en in een wateroplossing van andere voedingsmiddelen vatbaar voor bewaring wordt gemaakt;
6. Wanneer de visch in dozen of bokalen is gelegd, giet men er een saus over bestaande uit water, azijn en andere producten;
7. Even later wordt tot de sterilisatie van de dozen overgegaan onder het waterpeil van een sterilisatiebak;
8. Na de sterilisatie, komen de dozen in een machine terecht waar zij onder den waterdruk worden gereinigd;



Levend of dood, visch heeft water noodig

9. De sterilisatie en de reiniging geschieden bij hooge temperaturen; de noodige warmte wordt weer door water verwekt, dat in den ketel op de vereischte temperatuur wordt gebracht;

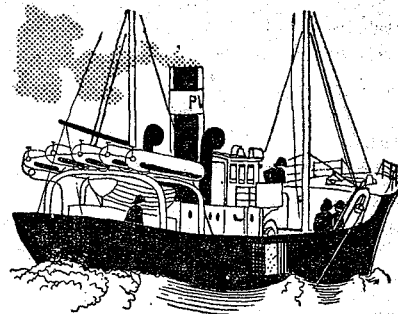
10. Ten slotte worden in de fabrieken van vischconserves over groote hoeveelheden water gebruikt voor het onderhoud en het reinigen van de toestellen en de lokalen. Uit deze enkele gegevens blijkt dat het water niet slechts in het leven van den visch, maar ook nog na zijn dood een belangrijke rol speelt.

Een treiler met gasgenerator



Na de auto's en de vrachtwagens, worden nu ook zekere visschersbooten met gasgenerators uitgerust.

Zoo lezen wij in de Fransche technische publicatie « L'Usine » dat men zoo pas een treiler heeft uitgerust met een gasgenerator, die reeds dadelijk de grootste voldoening heeft geschonken.



Een nieuw propulsiesysteem !

De « Pescadou » is een nederig vaartuig met een bruto scheepsruimte van 34 T. Zij is iets meer dan 17 meter lang en ongeveer 5 meter breed voor een hol van 2 m. 55. Zij werd in 1941 gebouwd voor rekening van een reeder uit Parijs, en speciaal opgevat om met een gasgenerator te worden toegevoerd.

De drijfmotor is een Bauduin-Diesel van 75-90 PK, waarvan de perskracht werd verminderd om een gemengde Diesel-gaswerking mogelijk te maken, maar deze wijziging, waartoe op een vernuftige manier werd overgegaan, vermindert in het geheel de kracht van den motor niet, zooals werd bewezen bij het herhaalde uitvaren van de « Pescadou ».

Topprestaties van de Spaansche visschers



In 1942 heeft de Spaansche visscherij met 444.000 t een record-opbrengst bereikt. In 1935 werden 387.800 t visch gevangen, in 1939

ADRESVERANDERING DER HOOFDGROEPEERING « VISCH- EN VISSCHERIJ-PRODUCTEN »

DE HOOFDGROEPEERING « VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN » BRENGT TER KENNIS VAN DE BELANGHEBBENDEN DAT HAAR BUREAUX EN DIENSTEN VAN 15 MEI AF GEVESTIGD ZIJN KOOLENSTRAAT, 58-60, TE BRUSSEL.

370.000 t. in 1940 439.600 t. in 1941 430.800 t. De algemeene duurte heeft met zich gebracht, dat de stijging naar waarde nog veel aanzienlijker is dan die naar de hoeveelheid. Zoo de vischaanvoeren in 1935 een waarde hadden van 207,3 miljoen peseta's, dan bereikte deze in de jaren na den burgeroorlog volgende cijfers: 1939: 563,7 miljoen peseta's; 1940: 733,3 miljoen; 1941: 979,7 miljoen; 1942: 994,1 miljoen.

Goede schollenvangst in Denemarken



Met 8.000 t leverde de schollenvangst in de Deense wateren in April j.l. een goe resultaat op, terwijl de haringvisserij van weinig belang was. Ook de kabeljauw- en makreelvangst liep verder terug. De mosselenvangst wint steeds aan beteekenis. In de verslagmaand haalde men 8.000 t boven, tegen slechts 1.400 t in April 1942.

Vischvangst in Noorwegen



In 1938 bedroeg de zeevischvangst 1.065.000 ton met een waarde van 95 miljoen kronen. In Zweden werd voor de in 1938 124.000 ton gevangen visch 32 miljoen kr. betaald, hetgeen een driemaal betere betaling van de Zweedshe visschers beteekent, t.o.v. hun Noorsche collega's. Ook in Denemarken is de verdienste der visschers veel beter; zoo werd voor de 88.000 ton visch in 1938 gevangen, 43 miljoen kr. betaald. In Duitschland wordt de visch 3 à 4 maal zoo duur betaald. Door verlaging der vangstkosten (rationalisatie der vangstmethode en het gebruik van gunstiger scheepstypen en betere vloeibare brandstof) en verhooging der vischprijzen zal aan dezen toestand een einde worden gemaakt.

HOUD UW PAPIEREN GEREED VOOR DE TELLING!

De kantonsecretarissen van den Sector « Handel en Distributie » bieden zich weer bij de handelaars aan ten einde de fiches over de telling bij te houden.

De handelaars worden verzocht alles in het werk te stellen opdat de kantonsecretarissen zich zoo vlug mogelijk van hun taak zouden kunnen kwijten.

Derhalve gelieven zij van heden af volgende stukken gereed te houden:

1. Identiteitskaart of trouwboekje;
2. Copie van de inschrijving in het Handelsregister (basis-inschrijving en eventuele wijzigingen);
3. Belastingbiljet over het vorig jaar of huurcontract;
4. Lidmaatschapskaart bij den Sector « Handel en Distributie »;
5. Al de door de hoofdgroeperingen toegestane vergunningen.

Wij rekenen op de medewerking en den goeden wil der handelaars opdat zowel vo de afgevaardigden van den Sector als voor de handelaars zelf dit werk in den kortst mogelijke tijd van stapel zou loopen.

De visscherij-industrie in Italië



Bij het intreden van den oorlog bezat Italië 1.700 meerendeels kleine ondernemingen, die zich met de verwerking van visch bezig hielden. De visscherij beperkte zich niet tot de Middellandsche Zee, doch vond ook op de kusten van IJsland en New-Foundland plaats. De vangsten waren ruim 200.000 ton. De conservenindustrie bestond uit 151 fabrieken, waarvan 70 visch in olie conserveerden, 66 visch inzoutten en een 8tal visch droogden, en 7 die de visch marineerden. De productie bedroeg jaarlijks 120.000 ton visch in olie geconserveerd, 6.000 ton sardines, 2.000 ton visch in het zuur en 6.000 ton slokorati. De uitvoer had een waarde van 40 miljoen lire. Ook de bij de vischvangst betrokken industrie (olie, meel, netten en vischtuig) heeft veel belang bij een toenemenden bloei der visscherij.

De bij de visscherij betrokken bevolking is in Italië bijzonder groot; na Japan en Rusland zou het grootste aantal visschers in Italië worden aangetroffen, maar de jaarlijksche vangst per man is gering en bedraagt slechts 1,6 ton tegen 21 ton in Groot-Brittannië, 14,6 ton in de Vereenigde Staten en 14,2 ton in Duitschland.

Het opvoeren van dit bedrag in Italië zou allereerst een vraagstuk zijn van kapitaal.

De motorisering van de visschersvloot moet verder voortgang vinden. Men zal zich erop moeten voorbereiden na den oorlog een gezonde basis te leggen voor een sterke ontplooiing van vischvangst en visscherijindustrie.

Vischverbruik in Duitschland



In een brochure « Erziehung zum Fischverbrauch » wordt het vraagstuk behandeld, hoe men na den oorlog grootere kringen der bevolking in de consumptie van visch kan betrekken. Tot nog toe concentreerde het vischverbruik zich hoofdzakelijk in de koelere jaargetijden. Verder kwamen in het algemeen slechts gemeenten met meer dan 20.000 inwoners in aanmerking. Genoemde gemeenten maken echter slechts 43 t.h. van de totale bevolking uit. Het vischverbruik is het grootst in de kustgebieden; hoe verder van de kust, hoe meer het verbruik afneemt. De dichtsbevolkte gebieden liggen echter juist niet bij de visschershavens. Voor het grootste deel van de bevolking moet dus in de toekomst de mogelijkheid worden geschapen regelmatig visch te kunnen betrekken. De beste propaganda voor een toeneming van het vischverbruik zal zijn een verbetering van kwaliteit. De verkoop van vischfilet in plaats van heele vissen verschaft niet alleen een hoogwaardig, gemakkelijk te bereiden product, doch tegelijkertijd kan er mede worden bereikt, dat de behoefte der vischmeelfabrieken rationeeler kan worden gedekt, terwijl ook een aanzienlijke vracht- en kostenbesparing kan worden verkregen. Verder dient een uitgebreid net van koelinstallaties van de vanggebieden tot den detailhandel te worden georganiseerd.

Omtrent het Deutsche vischverbruik in 1938 geeft de schrijver de volgende cijfers: Door de vangst op de Noord- en Oostzee zoowel als door invoer waren 852.658 t. visch beschikbaar voor menscheijk verbruik. Ondanks allerlei propagandamaatregelen bleven hiervan 74.500 t. onverkoopbaar. Per hoofd der bevolking werd in genoemd jaar ongeveer 9,8 kg visch verbruikt of 188 gr per week, met inbegrip van gerookte visch, vischconserven, enz.

Daar de vischindustrie alleen reeds 321.508 t. zeevisch heeft verwerkt, bedroeg het werkelijke vischverbruik per week en per hoofd slechts rond een kwart pond.

De beroepsorganisatie van de kleinhandelaars in visch



De beroepsorganisatie staat aan de orde van den dag in de voedingsbedrijven. Wij geven hieronder een kort overzicht van de organisatie die vermoedelijk ten grondslag van den vischhandel zal liggen.

Naar onze lezers weten, was één van de eerste taken die de Sector « Handel en Distributie » zich voorstelde de oprichting, voor elken tak van den handel in voedingswaren, van een beroepsorganisatie die al de handelaars, welke van dezen tak deel uitmaakten, zou groepeeren en vast vereenigen.

De verwezenlijking van deze taak is begonnen wat de kleinhandelaars in visch betreft.

Men heeft, inderdaad, zoo pas den H. Blaret als candidaat-voorzitter voor dit beroep voorgedragen.



Laten wij er daaromtrent op wijzen dat de h. Blaret in 1938 reeds voorzitter was van de Beroepsunie van de Kleinhandelaars in Visch, te Brussel, die de in 1933 opgerichte Beroepsunie van de Vischhandelaars had opgevolgd. Dat waren syndicale vereenigingen welke toentertijd voor doel hadden hun leden bij te staan voor al de quaesties die verband hielden met hun beroep, mede te werken aan de propaganda ten gunste van het vischverbruik en de beroepsbelangen van de kleinhandelaars in visch in alle omstandigheden te verdedigen.

Dat waren ook, in groote trekken, de doeleinden van de verschillende gelijkaardige groeperingen welke in andere steden van het land nog bestonden. Deze verschillende vereenigingen traden evenwel slechts bij gelegenheid met elkaar in voeling en waren niet in een federatie aaneengesloten.

Een van de eerstvolgende taken zal bestaan in het vereenigen van de kleinhandelaars in visch in één enkele beroepsorganisatie, daar de aaneensluiting van allen natuurlijk de onontbeerlijke voorwaarde is voor een nuttigen en vruchtbaren arbeid.

De h. Blaret, dien wij daaromtrent hebben ondervraagd, heeft er in toegestemd ons zijn plannen uiteen te zetten en ons te zeggen wat er met de beroepsorganisatie van de kleinhandelaars in visch wordt bedoeld.

— Wij hebben steeds geleden onder het gebrek aan onderling verband. Daar de omstandigheden geschikt bleken voor de vereeniging van onze collega's, steunen wij de beweging waarvan de impuls uitgaat van de Hoofdgroepering en van den Sector « Handel en Distributie ». Wij verzoeken de vischhandelaars zonder tegenzin te doen wat een verplichting zou kunnen worden, opdat zij na den oorlog over een vast aaneengesloten organisatie zouden beschikken.



— Mogen wij U vragen hoe U de taak, die U werd opgedragen, practisch opvat?

— Om ons doel te bereiken, nemen wij ons voor ons op de reeds bestaande beroepsorganisaties te steunen, en aan deze laatste te vragen de kandidaten aan te duiden welke zij gaarne als gewestelijke en plaatselijke leiders zouden zien voordragen. In de mate van het mogelijke, zullen deze personen door ons aan de goedkeuring van de Groepering VIII en van den Sector worden onderworpen. Wij zouden zoo een middenbestuur kunnen samenstellen, waarvan de voorzitters van de gewestelijke centra deel zouden uitmaken. Aan dit middenbestuur zou een algemeen secretaris toegevoegd worden.

Het werkplan, dat reeds het voorwerp heeft uitgemaakt van zeer gevorderde studien, biedt twee uitzichten: een administratief- en een beroepsuitzicht.

Er wordt een interne onderverdeling voorzien, waarbij de handelaars in twee cate-

gorieën zouden worden ingedeeld, naar gelang zij als kleinhandelaars in visch of winkeliers dienen beschouwd.

Bij de geographische onderverdeling wordt anderzijds de oprichting voorzien van gewestelijke centra en van aan deze centra verbonden plaatselijke afdelingen.

Brussel, Antwerpen, Gent, Brugge, Oostende (dit wil zeggen de kust), Bergen, Charleroi, Namen en Luik zouden de gewestelijke centra zijn.

De plaatselijke afdelingen, die van deze centra zouden afhangen, zouden als volgt worden vastgesteld:

Brussel: Assche, Nijvel, Waver, Leuven, Tienen.

Antwerpen: Sint-Niklaas, Lokeren, Mechelen, Herentals, Turnhout, Haselt, Lier.

Gent: Aalst, Eekloo, Dendermonde, Ronse, Oudenaarde, Geeraardsbergen.

Brugge: Maldegem, Tielt, Roeselaere, Yper, Kortrijk.

Oostende: Nieuwpoort, Blankenberge, Knokke.

Bergen: Zinnik, La Louvière, Doornik.

Charleroi: Thuin.

Namen: Gembloers, Andenne.

Luik: Verviers, Hoei.



Eerlang zullen vergaderingen worden gehouden om de plaatselijke en gewestelijke afgevaardigden aan te stellen. Al de vischhandelaars zullen natuurlijk worden uitgenoodigd op deze vergaderingen, welke bij voorkeur in de gewestelijke centra, maar soms ook in den zetel van de plaatselijke afdelingen zullen plaats hebben. Wij hopen dat de handelaars talrijk zullen zijn op die bijeenkomsten, waar zij in aanvoeling zullen kunnen treden met hun collega's en deelnemen aan het tot stand brengen van deze Nationale Federatie, die voor taak heeft hen in den schoot van éénzelfde beroepsorgaan te vereenigen.

Dat alles maakt het voorafgaand werkplan uit. Daarna zal het eigenlijke actieplan worden aangepakt.

— Dit actieplan, verklaart de h. Blaret, zal lenig genoeg worden opgevat om bij de verschillende vereischten en gewesten te kunnen aangepast worden. Het is onmogelijk zich nu reeds bij al te strakke formules te beperken. Maar wat er ook van zij, wij blijven op het zuiver beroepsterrein. Zoo blijft de marktordening, bijvoorbeeld, de taak van de Hoofdgroepering. Maar wij zullen kunnen optreden bij de Hoofdgroepering, als bij de verschillende bevoegde instanties, wat alle quaesties betreft waarvan mocht blijken dat zij onze belangen in het gedrang brengen — als daar zijn de contingenteringen, de vergunningstaxen, de prijzen, de betrekkingen met de grossiers, zelfs de eigenlijke vischvangst en andere vraagstukken die op elk oogenblik kunnen oprijzen...

De Voorzitters doet ons nochtans opmerken dat dit nog niet als het actieplan van de nieuwe organisatie dient beschouwd, daar dit plan vooral nog niet kan worden vastgesteld. Maar hij heeft ons voldoende inlichtingen verstrekt, opdat wij ons rekenschap kunnen geven dat de beroepsorganisatie der kleinhandelaars in visch opschiet en dat het voornaamste doel van deze laatste, zooals het trouwens hoort, de verdediging in de beste voorwaarden van de beroepsbelangen van haar leden is.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE SARDIJN

Zij die de sardijnen slechts kennen zooals zij, onthoofd, in een blikje met olie baden, weten niets af van dit vischje, zooals het leeft in de zee waaruit het wordt opgevischt. Hetzelfde geldt voor dezen welke de heele sardijnen in de uitstallingen van de handelaars hebben zien liggen, onder een laag zout welke ze voor een te snelle ontbinding moet vrijwaren, of in het ijs, of nog in vaten geperst. Wij laten hieronder een en ander volgen om tot de documentatie van onze lezers bij te dragen.

Om te weten wat de sardijnen werkelijk zijn, moet men ze bekijken wanneer zij in het net uit het water worden opgehaald. De visscher grijpt ze, gooit ze en stapelt ze op in zijn sloep. Men kan dan de schitterende schakeringen van deze vischjes nagaan. Hun kleuren zijn nochtans niet talrijk, noch bieden zij een groote verscheidenheid. Als men ze aandachtig bekijkt, zal men slechts

Het lange net, wordt loodrecht in het water gespannen. Het is voorzien van trossen met boeien, waardoor zij op verschillende diepten ondergedompeld kunnen worden. Wanneer de sardijnen bij de oppervlakte zwemmen, werpt men het net op hun hoogte uit. Als zij dieper zwemmen, kan men het net ook dieper uitwerpen. Om sneller met de vangst gedaan te maken, werpt de visscher het aas

heel den Zomer, totdat het weer koeler wordt en de najaarswinden opdagen.

Het gebied van de sardijnenvangst wordt dan weer beperkt en loopt terug in de richting van Nizza, van waaruit het zich in het voorjaar had uitgebreid. De vangst wordt geleidelijk minder winstgevend en minder overvloedig.

Uit deze opvolging van gunstige en minder gunstige tijdperken schijnt men te moeten afleiden dat de sardijnen zich achtereenvolgens in twee richtingen langs de kusten van de Provence verplaatsen. Er zou dus een dubbele trek zijn waar te nemen: van het oosten naar het westen en omgekeerd, met een steeds terugkeeren naar het vertrekpunt.

Dit vertrekpunt is in de buurt van Nizza gelegen. De wateren aldaar zijn dicht met sardijnen bevolkt, zoodat zij als een centrum dienen beschouwd van waaruit deze visschen naar andere streken trekken. Op vaste tijdstippen, zouden de visschen regelmatig hun plaats van afkomst verlaten om hun reis te ondernemen, en dan, na afloop van deze reis, naar deze plaats terugkeeren.

De Catalaansche visschers en dezen van de Belears visschen soms in vollen Winter sardijnen die het vangen waard zijn. En naarmate het mooie jaargetijde vordert, vischt men geleidelijk steeds meer sardijnen in het noorden.

De sardijn is zeer gevoelig voor de temperatuur. Wanneer men met den thermometer de temperaturen van het water opneemt ter-

wijl het sardijnennet wordt uitgeworpen, komt men tot de vaststelling dat de sardijnen slechts in het water bij de oppervlakte verblijf houden wanneer de warmtegraad van dit laatste 12° à 13° centigrade bedraagt. Zij verdwijnen heel en al, indien de temperatuur beneden 10° daalt. Zoo ook in den Zomer, wanneer de temperatuur van het water 21° à 22° overschrijdt, vluchten de sardijnen naar een grotere diepte waar zij een ideale temperatuur vinden.

De sardijn is niet slechts gevoelig voor de temperatuur, maar ook voor de zeestroom. Uit de practijk van de vischvangst blijkt dat de sardijn vooral te voorschijn komt en overvloedig wordt wanneer de stroom de kust nadert. Deze stroom is afhankelijk van den grooten kringloop, waarbij het lauwe water van de oostelijke Middellandsche zee teruggevoerd wordt naar de westelijke Middellandsche zee, vóór het langs de Gibraltar-engte in den Atlantischen Oceaan terecht komt. De sardijnen zwemmen met de lauwe waterlagen mee en leven er in. In de werkelijkheid, zijn de sardijnen stroomwezens, evenals tal van groote en kleine vlottende dieren, waarvan zij omgeven zijn en waarmee zij zich voeden.

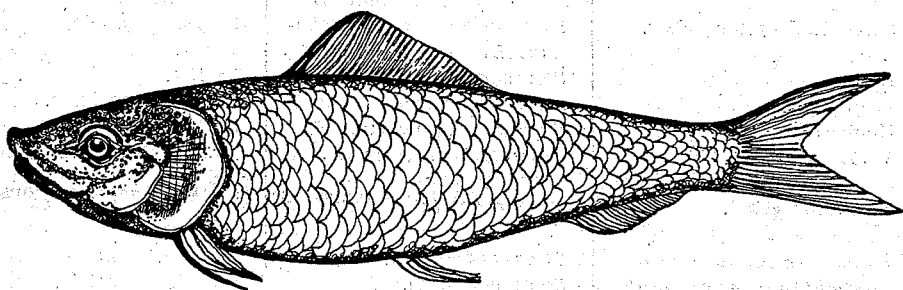


In tegenselling met wat de visschers meenen, hebben zij geen vaste verblijfplaats, niet ver van den oever, maar verplaatsen zij zich standvastig.

Bij warm en kalm zomerweer, levert de sardijnenvangst goede uitslagen op, terwijl de uitslag te wenschen overlaat wanneer de Zomer regenachtig is met koele winden en woelige zeeën bij tusschenpoozen.

De sardijnen welke naar de havens worden gebracht, worden verkocht aan de fabrieken waar zij de noodige bewerkingen en behandelings ondergaan met het oog op het bewaren in blikjes.

Wij zullen in een volgend artikel over de bijzonderheden van deze fabricatie uitweiden.



TYPE VAN GEWONE SARDIJN

twee kleuren ontdekken: het azuurblauw en het paarlemoer-wit. De rug en het bovengedeelte van de zijde zijn eentonig blauw. Deze kleur vertoont enkele gulden tonen bij den kop en de kaken. Heel de rest is wit.

Wanneer de visscher, die zijn net uit het water haalt, de sardijnen, welke als kristallen armkroonhangers tusschen de mazen vastzitten, onder het helle daglicht brengt, heeft men den indruk dat zij geen doodgewone visschen zijn, maar veeleer schitterende kleinnoden. Deze indruk is toe te schrijven aan fluweelachtige spel van het licht op de sardijnen, dat men elders vruchteloos zou zoeken.

De sardijn (wetenschappelijk: «Cardina pilchardus Walbaum») bewoont de matige wateren van westelijk Europa, maar vertoont een voorkeur voor de warme en kalme streken.



Evenals de haring, behoort zij tot de familie van de Clupeiden. Van terzijde gezien, vertoont de buik een meer uitgesproken boog dan de rug. Het oog van de sardijn is groot; zij heeft een zeer gespleten staart en haar lichaam is met groote schubben bedekt.

De sardijnen zwemmen in reusachtige banken, die min of meer in zwermen zijn verdeeld. Deze banken hebben den vorm van lange smalle stroken, die zich in evenwijdige loopende richtingen verplaatsen. Zij volgen het plankton waarmee de sardijnen zich voeden.

Elken ochtend, als de zee kalm is en zoodra de dag gloort, verlaten een menigte sloepen de havens. De bemanning van elk sloepje telt twee of drie visschers. De sloepen vertrekken in een rij, de een na de andere. Zij varen op een toenemende afstand van elkaar naarmate zij zich op zee verwijderen en verspreiden zich op enkele kilometer van de kust.

De schippers zoeken de plaatsen op waar de vangst de vorige dagen het meest heeft opgeleverd. Wanneer zij de meest geschikte plaats hebben uitgekozen, halen zij het zeil in, houden halt en werpen zij hun net uit, dat in het blauw is geverfd opdat het minder zichtbaar zou zijn. De rechte of afdrijvende netten, ook sardijnennetten geheeten, zijn 40 meter lang bij 10 meter breed. Het zijn deze blauwe netten, welke na de vischvangst in de masten te drogen worden gehangen, die de bewondering wekken van de toeristen wanneer zij te Douarnenez of te Concarneau aankomen.

rond zich, dat is samengesteld uit gepekelde kabeljauweieren of uit lijnmeel. Hij werpt het nu eens links en dan weer rechts van zijn sloep, zoodat de sardijnen van de ééne zijde naar de andere zwemmen en zoo in de mazen van het net terecht komen.

Wanneer het aantal in de mazen verstrikt geraakte sardijnen belangrijk wordt en het net zwaar begint te wegen, haalt de visscher het boven, hijscht het in zijn sloep, haalt er de visschen uit, werpt het net opnieuw uit en zet zijn vangst voort. Na de vangt hijscht hij weer het zeil en vaart hij naar de haven terug. Die terugkeer van heel de vloot sardijnensloepen, in het purperen licht van de ondergaande zon, is één van de meest schilderachtige schouwspelen die door den oceaan worden geboden.

Er wordt gedurende bijna heel het jaar, met enkele onderbrekingen in den Winter, overgegaan tot de sardijnenvangst langs de kusten van de Provence, van de Languedoc, van Spanje, van Italië en van Noord-Afrika. In deze gebieden, waar het zeewater niet zoo koud is als in Bretagne, maakt men geen gebruik van aas, want de sardijnen, die er talrijker zijn, blijven meer en langer bij de oppervlakte. Zij dienen hier niet aangelokt. Zij komen vanzelf. De visscher hoeft slechts zijn netten uit te werpen.

De vangst in de Middellandsche Zee is te verkiezen, daar haar wateren meest altijd rustiger zijn en aan de oppervlakte door de zon verwarmd worden, zelfs in den Winter. De sardijnen vinden er bij hun verplaatsingen een regelmatigheid en een eenvormigheid, die de woestere oceaan, welke bovendien kouder is, niet kan bieden.



Langs de kusten bij Nizza wordt heel het jaar de sardijnenvangst gepleegd. Zelfs in den vollen Winter, tijdens de maanden December en Januari, worden aldaar sardijnen gevischt, die in de straten van Nizza, opgestapeld in groote manden, te koop worden aangeboden. Daartoe volstaat een periode van enkele dagen kalme en zacht weer, wat in dit klimaat geen zeldzaam feit is.

Bij het naderen van het voorjaar, breidt de sardijnenvangst zich naar het westen, tot in de buurt van Toulon, uit. Enkel ten nadien, worden sardijnen gevischt in de Golf van Marseille en later bij Sète. De sardijnenvangst is dan volop aan den gang langs heel de kust van de Provence. Zij duurt

LIJST VAN DE VISSCHEN

die onze visschers

naar onze havens meebrengen

Wij publiceeren hieronder, ten behoeve van onze lezers, de volledige lijst van de visschen die onze visschers aan boord van hun sloepen meebrengen. De vischhandelaars weten ongetwijfeld dat er, naast de visschen die zij, althans in gewone tijden, aan den man brengen, ontelbare andere visschen bestaan waarvan zij niet steeds de namen, en minder nog de eigenschappen kennen. Tal van deze visschen zijn eetbaar en de meeste hebben duidelijke kenmerken, die de specialist hoeft te kennen. Nadat wij deze verschillende visschen zullen hebben opgesomd, zullen wij van elk een bondige beschrijving geven, die naar onze meening tot de documentatie van onze lezers kan bijdragen. De onderhavige lijst werd op een systematische wijze opgemaakt: wij geven eerst de rondbekken op, die niet talrijk zijn; vervolgens de eigenlijke visschen die in drie groepen zijn verdeeld (de kraakbeenvisschen, de holocéphala en de beenvisschen), die, zooals wij hierna zullen zien, zelf onderverdeeld en de beenvisschen), die zelf onderverdeeld worden in families of ondergroepen. Wij geven telkens drie verschillende namen: eerst den Nederland-schen naam, vervolgens den wetenschappelijken en ten slotte den Franschen.

I. Rondbekken

Zeelamprei of Groote ne-
genoog.
Prik of Kleine zeenege-
oog.

Petromyzon marinus L.

La grande lamproie.

Petromyzon fluviatilis L.

La petite lamproie.

II. De visschen

A. KRAAKBEENVISSCHEN

Blauwe haai.
Steenhaai.

Zandhaai.
Voshaai.
Reuzenhaai.
Latour.
Zeehond.
Zeehond.
Doornhaai.
Speelman.

Carcharias glaucus R.
Galeus canis ou *Eugaleus galeus.*
Mustelus vulgaris J. M.
Alopias vulpes.
Selache maxima.
Lamna cornubica.
Scyllium catalus L.
Scyllium canicula L.
Acanthias vulgaris Risso.
Rhina squatina ou *Squa-
tina squatina.*

Le grand requin bleu.
Le milandre.
L'émissole.
Le squalo renard.
Le squalo pélerin.
La lamie.
La grande roussette.
La petite roussette.
L'aiguillat.
L'ange de mer.

Elektrieke rog.
Ruige rog.
Keilrog.
Gladde rog.

Schate.
Zandrog.
Pijlstaart.

Torpedo nobiliana Bo.
Raja clavata L.
Raja radiata.
Raja maculata M.

Raja batis L.
Raja circularis C.
Trygon pastinaca L.

La torpille.
La raie bouclée.
La raie radiée.
La raie douce ou raie
stellée.
La flotte.
La raie circulaire.
La pastenague ou raie
armée.

Lipvisch.

Zeeduivel of roggevreter.

Leng.

Lomp.
Lompje.

Mooimeisje.
Steenpost.
Kabeljauw.
Schelvisch.
Koolvisch.
Witting.
Vlaswitting.

Torsk of Lom.

Tarbot.
Griet.
Dunne scharreton.
Schol, pladijs, plaat.
Schar.
Steeschol of tongschar.

Bot.
Hondstong.
Heilbot.
Vervloekte tong.

Schotsche schol.

Tong.
Fransche tong.

Maanvisch.

Labrus bergylta A.

Lophius piscatorius L.

Lota molva L.

Lota vulgaris C.
Motella mustela L.

Merlucius vulgaris F.
Gadus luscus L.
Gadus morrhua L.
Gadus aeglefinus L.
Gadus virens L.
Merlangus vulgaris C.
Merlangus pollachius L.
Merlangus poutassou R.
Raniceps raninus L.
Brösmius brosmé.

Rhombus maximus L.
Rhombus laevis L.
Rhombus megastomus D.
Pleuronectes platessa.
Pleuronectes limanda L.
Pleuronectes microcephalus D.
Pleuronectes flesus L.
Pleuronectes cynoglossus L.
Hippoglossus vulgaris F.
Arnoglossus laterna W.

Drepanopsetta platessoides

Solea vulgaris C.
Solea variegata.

Balistes capriscus L.

Orthogoriscus mola L.

La vieille ou labre com-
mun.

La baudroie.

La morve longue ou la
lingue.
La lotte ou la barbotte.
La mustele, loche de mer
ou motelle à 5 barbillons.
Le merlu ou la merluche.
Le tacaud.
Le cabillaud ou morue.
L'églefin.
Le colin ou charbonnier.
Le merlan.
Le merlan jaune ou lieu.
Le poutassou.
Le trident.
Le brosmé.

Le turbot.
La barbue.
La cardine.
La plie ou carrelet.
La limande.
La sole limande.

Le flet.
La plie cynoglosse.
Le fletan.
L'arnoglosse ou sole mau-
dite.
La fosse sole ou sole
d'Ecosse.
La sole.
La sole panachée.

Le baliste caprisque.

Le poisson lune ou mole.

B. HOLOCEPHALA

Zeerat.

Chimera monstrosa L.

Chimère ou roi des ha-
rengs.

C. BEENVISSCHEN

Steur.

Accipenser sturio L.

Esturgeon.

Haring.
Sprot.
Sardijn.
Ansjovis.
Elft of groote meivisch.
Meivisch.

Clupea harengus L.
Clupea sprattus L.
Clupea pilchardus W.
Engraulis encrassicholus L.
Alosa vulgaris C.
Alosa finta.

Hareng.
Esprot.
Sardine.
Anchois.
Alose ou grande alose.
Alose finte ou poisson de
Mai.

Zalm.
Zee forel.
Spiering.
Houting.

Salmo salar L.
Salmo trutta L.
Osmorus eperlanus L.
Coregonus oxyrhynchus L.

Saumon.
Truite de mer.
Eperlan.
Hautin ou corégone.

Paling of Aal.
Konger of Zeepaling.

Anguilla vulgaris Cuv.
Conger vulgaris Cuv.

L'anguille.
Congre ou anguille de mer.

Geep.
Makereelgeep of kleine
geep.

Belone vulgaris F.
Scomberesox saurus W.

Orphie ou la Belone.
Orphie maquereau.

Smelt.

Ammodytes lanceolatus L.

Le lancon.

Herder.
Schraper of Noordsche
spiering.

Mugil chelo C.
Atherina presbyter C.

Muge.
Le préte.

Stekelbaars of paddeste-
ker.
Zee paddesteker.

Gasterosteus aculeatus L.
Spinachia vulgaris C.

Epinoche.
Epinoche de mer.

Zeenaald.

Syngnathus acus L.

Anguille de mer ou syn-
gnathe.

Zeepaard.

Hippocampus antiquorum
L.

Hippocampe ou cheval ma-
rin.

Zeekarpel.
Zeebrasem.
Zeebrasem.

Cantharus lineatus M.
Pagellus centrodontus C.
Pagellus erythrinus L.

Brème de mer.
Le rousseau.
Le pagel.

Klipvisch.

Sebastes norvegicus C.

Le sébaste.

Baas.
Zeebars.

Perca fluviatilis L.
Labrax lupus.

La perche.
Le bar.

Onze Lieve Vrouw visch.

Sciaen aquila.

Le maigre.

Makreel.
Thonijn.
Zwaardvisch.

Scomber scombrus L.
Thynnus vulgaris C.
Xiphias gladius L.

Le maquereau.
Le thon.
L'espadon.

Peer.

Caranx trachurus L.

Le scaurel ou maquereau
bâtard.

Zonnevisch.

Zeus faber L.

La dorée ou poisson Saint-

Zeeverken.

Capres aper L.

Le sanglier.

Koningsvisch.

Mullus surmuletus L.

Le mullet ou rouget de la
Méditerranée.

Botskop.
Oude vent.
Gewapende knorhaan.
Knorhaan.
Roodbaard.
Engelsche soldaat.
Gestrepte knorhaan.
Lierknorhaan.

Cottus scorpius L.
Agonus cataphractus L.
Peristhetus cataphractus.
Trigla gurnardus L.
Trigla hirundo B.
Trigla cucullus L.
Trigla lineata L.
Trigla lyra L.

Le cotte ou chaboisseau.
L'aspidophore.
Le malarmat.
Le grondin.
Le rouget trigle ou perlon.
Le rondin rouge.
Le rouget camard.
La lyre ou rouget-lyre.

Kleine govie of zoete-
mondje.

Gobius minutus L.

La gobie ou la buhotte.

Abschauer of police vent.

Callionymus lyra L.

Le doucet, le cornard, le
callionyme.

Arend of pieterman.
Pukkel.

Trachinus draco L.
Trachinus vipera C.

La grande vive.

Zeewolf.
Botervisch.
Puitaal.

Anarrhichas lupus L.
Centronotus gunnelus L.
Zoarces viviparus L.

Le loup de mer.
La gonnelle.
La blennie vivipare.

Snotdolf of Strontvreter.
Zeeslak of zuiger.

Cyclopterus lumpus L.
Liparis vulgaris F.

Le serpent de mer rouge.
Le cycloptère.
Le sucet ou limace de mer.

KLEIN WOORDENBOEK VAN DE VISSCHEN DIE ONZE VISSCHERS NAAR ONZE HAVENS MEEBRENGEN

Vóór wij aanvangen met de beschrijving van de verschillende visschen waarvan wij anderzijds de lijst publiceeren, zullen wij de Rondebekken behandelen.

Deze Rondebekken, Prikvisschen of Cyclostomoi zijn zeer laagstaande werveldieren die door kieuwen ademen. Zoals wij hebben uiteengezet in het artikel over de ademhaling (zie n° 4 van 8 October 1942), zijn de kieuwen roode plaatjes die langs de wanden van de spleten der neuskeelholte zijn bevestigd en tusschen dewelke het water stroomt, waarvan zij de zuurstof door osmose opnemen.

Hun skelet is zeer weinig ontwikkeld en kraakbeenig; gezien het gemis van ledematen, den eigenaardigen vorm van den mond en het ontbreken van schubben, worden zij door de specialisten niet meer als visschen beschouwd. Bij den eersten aanblik, zou men ze voor palingen nemen. Om elke vergissing te vermijden, volstaat het een oogslag op den mond te werpen. Deze staat wijd open, is cirkelvormig en niet van kaken voorzien, terwijl de mond bij al de andere werveldieren een van kaken voorziene dwarsliggende spleet is.

De ronde bek van de prikvischen is in feite een zuigschijf, bezet met concentrische rijen hoornachtige tandjes. Deze zijn schubben van hetzelfde type als de huidschubben.



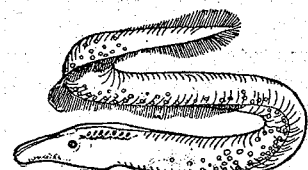
De Zeelamprei of grote Negenoo

Wetenschappelijke naam : *Petromyzon marinus* L. — In het Fransch : Grande Lamproie.

60 à 70 centimeter lang. Weegt 1 à 1 1/2 kg. Hij is de grootste soort van zijn groep. De rug heeft een gemarmerde kleur. Het grootste deel van het jaar brengt hij in zee bij de kust door. In het voorjaar trekt hij echter de groote rivieren op om in zoet water te paaien. Zijn eetbaar vleesch wordt in zekere landen bij het bereiden van conserves gebruikt.

De Prik of kleine Zeenegenoo

Wetenschappelijke naam : *Petromyzon fluviatilis* L. — In het Fransch : Petite lamproie de mer.



Zeelamprei.

Hij is kleiner dan de vorige. Hij is niet langer dan 40 centimeter. Zijn rug is niet marmerkleurig. Hij heeft dezelfde gewoonten als de Zeelamprei. Onze garnalvisschers vangen er veel, maar werpen ze meestal weer in zee.



De visschen

De Visschen worden in zekere groepen en families verdeeld, die wij zullen nagaan in de orde welke door de dierkundigen werd bepaald.

A. DE KRAAKBEENVISSCHEN

Deze onderklasse omvat de haaien en de roggén. Hun skelet is heel en al kraakbeenig en het bestaat nooit uit werkelijke beenderen, alhoewel het soms wordt versterkt door het opnemen van kalkstoffen. De kieuwspleten zijn van buiten af zichtbaar, m.a.w. zij zijn van geen kieuwdeksel voorzien. Deze spleten zijn ten getalle van 5 à 7 en bevinden zich aan weerszijden van den kop.

Bovendien heeft de haai geen zwemblaas, een orgaan dat bij de beenvisschen aanwezig is. De huid vertoont een ruwe oppervlakte, tengevolge van de aanwezigheid van kleine in schuine rijen liggende schubben.

De mannelijke beenvisschen beschikken over

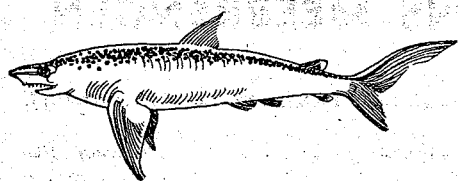
een zonderling orgaan, een roedevormig aanhangsel aan de buikvin, dat men bij de beenvisschen niet aantreft. In tegenstelling met wat zich bij deze laatste voordoet, worden de eieren van haaien en roggen inwendig bevrucht, precies als bij de hoogere diersoorten. Hoogerbedoeld roedevormig aanhangsel van het mannetje is een gewijzigd deel van de buikvin, dat dient om het zaadvocht in het lichaam van het wijfje te brengen.

De mond die zich aan het benedendeel van den kop bevindt, is voorzien van tanden die standvastig vernieuwd worden. De jonge tanden worden achteraan den mond aangetroffen, terwijl de oudste bij den rand groeien. Als deze laatste versleten zijn en worden uitgeworpen, komen de andere naar voren en nemen hun plaats in.

Er zijn veel minder verschillende types kraakbeenvisschen dan beenvisschen. In tegenstelling met wat het geval is voor de beenvisschen, kan men slechts weinig kraakbeenvisschen aanwijzen die eenig nut voor den mensch opleveren. Enkele kleine haaien en roggen komen voor de voeding in aanmerking. In zekere Oostersche landen wordt handel gedreven in haavinnen, waarvan men een soep maakt die in zekere landen zeer wordt op prijs gesteld. De vinnen worden van het lichaam gesneden, bestrooid met een mengsel van warme houtasch en van zout of kalk, daarna in de zon of op het vuur gedroogd, naar gelang de weergesteldenis. Het afgewerkte product, dat broos, knappend en bleekblauwgrijs is, wordt dan gesorteerd, verpakt en naar de markten van China gezonden.

De ruwe huid wordt gebruikt bij de schrijnwerkerij en door verschillende ambachtslieden. De geveerde en bewerkte huiden leveren een zeer sterke leersoort, die zeer gevraagd wordt in het marokijnbedrijf.

Men treft haaien en roggen aan in bijna alle zeeën en op alle diepten. Zekere soorten trekken de stroomen op en andere weer



Blauwe haai.

worden nog slechts in zoet-waterloopen aangetroffen (in den Amazonestroom, bijvoorbeeld).



De blauwe haai

Wetenschappelijke naam : *Carcharias glaucus* R. — In het Fransch : *Grand Requin bleu*.

Kan een lengte van 7 m. 50 bereiken, maar de gemiddelde lengte bedraagt 5 à 6 m.

Hij wordt in bijna al de tropische en subtropische zeeën aangetroffen. In de zomermaanden bezoekt hij de kusten van Engeland en den ingang van het Kanaal. Hij vertoont zich bij voorkeur in de buurt van de zeilboten en van de lichtschepen, en vooral op warme en kalme dagen. Hij zwemt lui bij de oppervlakte, den staart en de uiteinden van de rugvinnen buiten het water.

Het zijn deze haaien welke in het zog van de schepen zwemmen. Zij zijn zeer wild en de visschers moeten zeer voorzichtig zijn als zij één dezer visschen, welke in hun netten gevangen werd, aan boord hijschen, want een slag van zijn krachtige kaken of van hun staart kan veel schade veroorzaken.

Hun wit en vast vleesch is taai, maar dat heeft weinig belang daar onze visschers zelden blauwe haaien vangen.



De steenhaai

Wetenschappelijke naam : *Galeus canis* of *Eugaleus galeus*. — In het Fransch : *Milandre*.

Gelijkt op den blauwen haai en wordt bijna in alle zeeën aangetroffen. Komt veel voor op zekere plaatsen langs de Britsche kusten. Is aan den bovenkant bruinachtig of donkergrijs gekleurd en wordt bleker naar onder. De gemiddelde grootte bedraagt 1 meter, maar zekere exemplaren bereiken 2 meter. De steenhaaien zijn zeer wild en vraatzuchtig. Zij worden door de visschers gevreesd. Gezien zij het aas van de lijnen bijten en zelden in de netten verward geraken, mag men besluiten dat zij zich gewoonlijk bijna op den zeebodem ophouden waar zij zich voeden met kleine visschen, schaaldieren en weekdieren. De jonge steenhaaien worden tusschen Juni en September ter wereld gebracht. De dracht kan uit 20 à 30 jonge haaien bestaan. Het vleesch van den steenhaai is niet lekker, maar het wordt in zekere Fransche streken



Zandhaai.

toch gegeten. De huid wordt als de gelooide ezelshuid bewerkt. Uit den lever haalt men een ruwe, maar bruikbare olie.



De zandhaai

Wetenschappelijke naam : *Mustelus vulgaris* J. — In het Fransch : *Emissole*.

Heeft een lengte van 1 m. en is de eenige haai die dicht bij het strand wordt gevischt.

Zijn grijsachtige huid is bleker aan de buikzijde. Hij komt vrij veel voor langs heel de kust. Hij verspreidt een geweldigen stank wanneer de buikholte wordt opengesneden. Zijn vleesch is eetbaar.



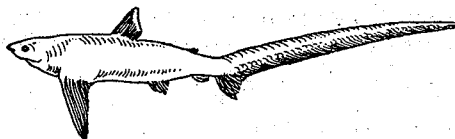
De voshaai

Wetenschappelijke naam : *Alopias vulpes*. — In het Fransch : *Squale renard ou fléau*.

Men kan hem gemakkelijk herkennen door de zeer groote bovenlob van zijn staartvin, die soms langer is dan heel het overige deel van het lichaam. Hij is 4 m. 50 lang en kan 450 kg. wegen. Hij is donkerbruin, bijna zwart, op den rug. Deze donkere kleur gaat plots naar het wit over aan de onderzijde.

Er bestaat waarschijnlijk maar één soort voshaai die in de tropische en gematigde zeeën, voornamelijk in de Middellandsche

Zee en in den Atlantischen Oceaan, wordt aangetroffen. Het is een van de grootste en het meest voorkomende haaien van de Britsche kusten. De voshaai, die reusachtig schijnt, doet geen kwaad aan den mensch, maar hij berokkent veel schade aan de visschers, daar hij hun netten vernietigt. Hij voedt zich met haring, sardijnen, elften, makreel en sprot, die hij doodt door in het



Voshaai.

water met zijn langen staart te slaan. Hij laat zich vangen door afdrijvende netten en soms door sleepnetten. Eetbaar.



De reuzenhaai

Wetenschappelijke naam : *Selache maxima* of *Cetorhinus maximus*. — In het Fransch : *Squale pélerin* of *requin flâneur*.

De grootste aller haaien bereikt een lengte van 12 meter en zelfs meer. Hij is grijsblauw of bruingrijs gekleurd. De kleur is bleker aan de onderdeelen. Deze reusachtige haai is lui en al onschadelijk. Hij heeft de gewoonte zich bewegingloos aan de oppervlakte van de zee te laten drijven, alsof hij zich in de zon koesterde. Hij vlucht voor de stoomschepen, maar laat zich door de zeilschepen benaderen. Een merkwaardige eigenschap van den reuzenhaai is de aanwezigheid in den mond van de kieuwfransjes, die aan de baardfransjes van den walvisch herinneren.

Deze 15 centimeterlange kieuwfransjes staan zeer dicht bij elkaar en vormen een soort teems. Bij de studie van de voeding van den

reuzenhaai, blijkt tot wat dit orgaan dient. Hij voedt zich slechts met kleine schaaldiertjes en andere diertjes die het plankton vormen. De reuzenhaai zwemt met open mond doorheen het planktonmassa, zwelgt het water in met al de levende wezens die het bevat... Het water vindt dan een uitweg langs de kieuwspleten, terwijl het voedsel aan de binnenwanden van de keel blijft kleven, zoodat de haai het rustig kan inzwelgen. Het water dat langs de kieuwen een uitweg vindt, voert de voor het bloed noodige zuurstof aan, zoodat er voor de voeding en de ademhaling van den reuzenhaai feitelijk maar één bewerking noodig is.

Het vleesch van den reuzenhaai is niet lekker. Uit zijn reusachtigen lever worden 350 tot 900 liter olie gewonnen.

DE BEREIDING VAN STOKVISCH EN KLIPVISCH

De klipvischbereiding der Yslanders

Volgens Dr B. Saemundson, van Reykjavik, is de klipvischbewerking op IJsland van ouds geweest een bedrijf van grooten omvang. Bij de oude visscherij waren de vangsten, omdat nog vlak onder de kust met open roelbooten moest worden gevischt, wel niet zoo groot, en ook waren de handelaars toen nog niet ingesteld op de verwerking van groote vangsten, maar in de wintermaanden nam toch de klipvischbereiding een zeer groote plaats in het IJslandsche bedrijfsleven in.

Bij de oude bewerking werd de voor de klipvisch bestemde visch niet gezouten. Dit kon zonder bezwaar gedaan worden, omdat men de gedroogde visch voor eigen gebruik bestemde en het bij de bevolking gewoonte was om de visch pas te zouten, wanneer ze gebruikt moest worden. Toen men echter de klipvisch begon uit te voeren naar zuidelijker gelegen landen, moest men wel gaan zouten omdat anders de waar spoedig zou bederven. In den tegenwoordigen tijd — wij spreken nog van 1939 — is de oude bewerking als het ware opgegeven; men zout de visch nu vooraf, nu het grootste deel voor uitvoer bestemd is.

Schreven de oude gebruiken voor om bij het drogen der visch, van lavasteenen opgetrokken hutten (byrgi), die met zeilen konden worden afgedekt, te gebruiken, later kwam men er toe om de te drogen visch op de steenen in de open lucht te laten liggen of te laten drogen in groote houten drooghuisen (hjallur). Men was wel genoodzaakt om dit te doen, want in de lente- en zomermaanden in het klimaat op IJsland zeer vochtig. Toen echter het bedrijf door de aanvoeren van stroomtrawlers grooten omvang kreeg, kon het niet meer volstaan met de oude droogmethode en moest men er toe overgaan om de kabeljauw kunstmatig te drogen.

Men is nu, wat voorheen een geregelden handel in den weg stond, niet meer in die mate als vroeger afhankelijk van het weer. IJsland is nu meer dan 1.000 drogerijen voor het kunstmatig drogen der vangsten rijk; ook zijn bij deze bedrijven z.n. klipvischmachines in gebruik.

Men droogt nu op twee manieren maar in tijden van groote aanvoeren geschiedt het drogen in de drogerijen voor het kunstmatig drogen.

De kleinvischbewerking neemt nog steeds in omvang toe en zal, als hierin geen stagnatie met den handel komt, nog wel meer uitbreiding behoeven. In 1925 was reeds de klipvischproductie tot 80 miljoen kg per jaar gestegen.

De kunstmatige klipvischbereiding

Wordt in Noorwegen de klipvisch in de buiten lucht gedroogd, omdat de frische lucht daar als het ware bacteriënvrij is, in landen gelegen op lager breedten kan dit niet en moet men dan ook trachten dit kunstmatig te doen.

In Noorwegen worden de kabeljauw, schelvisch, hake en koolvisch verwerkt tot stokvisch en klipvisch. Dit al zeer oude bedrijf, voorheen ook in Schotland en Denemarken bekend, wordt thans nog in hoofdzaak toegepast aan de noordkust van Noorwegen en aan de IJslandsche zuidkust. Stroomtrawlers voeren veel kabeljauw aan die voor de drogerij bestemd is. In hoofdzaak zijn het echter de Noren en IJslanders die op groote schaal deze conserveermethode toepassen.

Noorwegen, dat bij een gering volksaantal, over een lange kust met vele door fjorden beschutte vischgronden beschikt, is altijd aangewezen land geweest om de visch op deze wijze te bereiden. Begunstigd door een bacteriënarme lucht en frisschen wind waardoor de zoo licht tot bederf overgaande visch spoedig van alle vochten wordt bevrijd, zijn de Noorsche kusten als het ware geëigend voor deze wijze van conserveeren; ook worden deze vischsoorten vlak bij de kust gevangen en in levenden staat aangevoerd, een kant van het vraagstuk, welke bij alle conserveermethodes in de open lucht noodzakelijk is.

De uitspraak der Noorsche deskundigen hierover is dan ook deze, dat bij de bereiding van stokvisch het noodzakelijk is dat men prima visch krijgt te verwerken en dat visch welke al eenigen tijd dood is, een slecht en zeer matig product oplevert.

De Noorsche vischerijinspecteur Carl Bjoernaer, van Kristiansund, zegt over de stokvisch van Noorwegen het volgende : « De in ons land geconserveerde stokvischproducten kunnen tot de beste qualiteiten der wereld gerekend worden, omdat bij de bewerking de meest verse vischsoorten gebruikt worden en omdat ons land dit voordeel heft boven alle andere landen, dat alle voorwaarden voor het drogen ruimschoots aanwezig zijn.

Als het dan ook mag voorkomen dat door den handel slechte waren geleverd worden is dit grotendeels toe te schrijven aan onkunde en onverschilligheid ten aanzien van het te verhandelen product. »

Hij beklagt er zich over, dat, nu de visscherij meer en meer wordt ingesteld op massa-productie, men niet de moeite neemt om de te drogen visch goed te pekelen, op tijd te keeren en behoorlijke terreinen voor het drogen uit te zoeken. Vele handelaren, zegt hij, nemen de pekels te zwak en hebben lang niet de zorgen voor hun visch, die voorgangers hadden. Hij acht het dan ook noodzakelijk, dat hierin verandering komt. Noodig is, meent hij, dat de visch direct na de vangst geslacht wordt. Blijft zij liggen en krijgt het bloed geen gelegenheid om weg te vlieden, dan is dit het gevolg, dat de mooie blanke huid een bruine kleur krijgt. Visch, die langen tijd voor de bewerking is blijven liggen, scheidt een slijmachtige vochtigheid af. Wordt dit slijm niet goed weggewassen, dan blijft het op de huid zitten. Het is daarom van het grootste belang, dat men de visch goed laten uitleeden en goed schoonmaakt, voor men ze in de pekels doet. Goed gereinigde visch blijft in den pekel mooi blank en neemt vooral direct pekelen op.

In Duitschland waar men begonnen is dit kunstmatig te doen, heeft men in den loop der jaren gunstige resultaten bereikt. De kunstmatig in Duitschland aangemaakte klipvisch kan, zoo zegt de Duitse vischhandel, voor wat de bewerking betreft, met de Noorsche en IJslandsche producten concurreeren en is in alle opzichten aan deze gelijk.

Bij het kunstmatig drogen komt men echter vele moeilijkheden tegen, die men in de noordelijker gelegen landen niet kent. Deze omvatten allemaal de inwerking der rotingsbacteriën, welke in ons klimaat door de warmte en vochtige lucht ontstaat. Het is daarom vereischt om de visch hygiënisch te behandelen. Alle kleine verzuimen laten op het bewerkte product sporen na. Bij het reinigen dezer visch zorgde men er voor, dat dit zeer zorgvuldig geschiedt; ook moet het water dat hierbij gebruikt wordt, gezuiverd zijn. Het schoonmaken en reinigen mag niet in handenarbeid geschieden, maar moet men doen met behulp van z.g.n. klipvischmachines. Deze machines reinigen de visch, ontgraten ze, snijden de koppen uit en zouten ze daarna. De snijmachines zijn zoo ingericht, dat visschen van verschillende grootten tegelijk behandeld kunnen worden; automatisch stelt de machine zich bij elke visch om. Na het beëindigen van de zouting — dit kan soms enkele weken duren — wordt het overtollige zout, dat nog aan de visch kleeft, door licht kloppen en borstelen en met gebruikmaking van zuiver water verwijderd.

Hierdoor worden de overtollige vetten der huid, die later bij het drogen leelijk uitziende plekken zouden veroorzaken, weggewerkt. Men legt, na deze bewerking, de visch een tijdje in de frissche lucht, om ze daarna op groote stapels in bacteriënvrije ruimten op te slaan (stapelen). De nog aanwezige vochten worden door den druk der stapels verwijderd; maar mochten er nog partijen zijn, die daardoor niet vochtvrij komen, dan legt men deze onder speciaal voor dit doel gemaakte persen.

De droging van de visch, die daarop volgt, is echter het moeilijkste. Voor het drogen heeft men groote droogkamers, die goed kunnen worden afgesloten en waarin draaibare installaties zijn opgesteld waaraan de te drogen waar kan worden opgehangen. In deze droogkamers zijn vele ventilators aangebracht, die warme droge lucht aanvoeren en door draaibare installaties blazen. Bij het drogen dient men er op te waken, dat de toegevoegde lucht niet heet is. Door 'n te groote hitte verhardt de visch aan den binnenkant wat tot gevolg heeft, dat de binnenste deelen nooit droog zullen worden. Het drogen moet dan ook langzaam in zijn werk gaan en mag nooit geforceerd worden. Men laat de waar nu net zoo lang drogen tot de geheele partij visch hard is en er mooi blank uitziet.

De op deze wijze behandelde visch wordt daarna in kisten verpakt en geborgen in droge opslagplaatsen.

In den tegenwoordigen tijd, m.w.z. in 1939, worden de groote stoomtrawlers bestemd voor de visscherij in de Barentszee, met klipvischmachines uitgerust. De reederijen in Moersmansh schenen zich hierop toe te leggen. Het voordeel hiervan is, dat de visch zeer vers is en dus een prima gedroogd product oplevert.

De werkwijze aan boord dezer schepen was dan ook zoo, dat men aan boord de visch reinigde, ontgratte en zoutte; hierbij werd de vischafval in een aparte vischmeelinstallatie tot vischmeel verwerkt. Zoodra de schepen aan land kwamen, werden de voor het drogen bestemde partijen in de vrije natuur te drogen gelegd en op dezelfde wijze behandeld als de klipvisch der Noren.

De behandeling van de door de Fransche visschers aangevoerde kabeljauw

De bij de grootvisscherij gevangen kabeljauw, die aan boord gesneden, gereinigd en gezouten is, komt in dezen vorm als « morues vertes » aan land; zij wordt dan naar drie grootten gesorteerd en in pakketten van gelijk gewicht aan de zouterijen en drogerijen afgeleverd. Hier worden zij in groote

kelders ondergebracht en met droog zout bedekt, of in vaten gelegd, die met sterke pekels gevuld zijn. Deze laatste methode, zegt de Fransche visscherijdeskundige Boury, is zeer aan te bevelen.

De in het zout gelegde visch wordt later afgeborsteld; de in vaten liggende laat men afdruppen. Daarna verpakt men beide met nieuw droog zout in vaten. Men verkrijgt op deze wijze een product, dat het ongeveer een drietal maanden kan uithouden; ook kan men uit dit product zeer fijne kabeljauwfilets zonder graten maken, als men de visch in stukken snijdt en van de groote graten en huid ontdoet. In dezen vorm worden zij in geparafineerde kleine kartons verpakt en krijgen daardoor een houdbaarheid van ongeveer veertien dagen.

In Frankrijk, waar men voorheen de kabeljauw in de buitenlucht droogde, maar waar bij men altijd een product kreeg, dat ver

beneden dat van de Noren stond, is men er de laatste jaren toe overgegaan om de visch kunstmatig te drogen. Gebruiken de Duitschers bij het kunstmatig drogen draaibare opstanden en ventilatoren, die in groote droogkamers zijn opgesteld bij de Franschen maakt men gebruik van lucht tunnels. De te droge waren worden aan de staarteinden opgehangen aan verplaatsbare frames en in de 25 meter lange, 3 meter breede en 2 meter hooge lucht tunnel gezet. In deze tunnels laat men door ventilators een luchtstroom van over de 35° C. gaan. De duur der droging varieert hierbij tusschen drie en acht en veertig uren. Bij het verlaten van de tunnel is de visch geschikt voor de verzending.

De op deze wijze gedroogde visch werd voor ongeveer de helft geëxporteerd naar de landen aan de Middellandsche Zee, de Fransche Koloniën en de Republieken van Midden- en Zuid-Amerika.

KEUKENPRAATJE

DE GARNAAL

Er is geen land waar de garnaal zoo op prijs wordt gesteld als in België. Dit mooie schaal diertje is niet slechts een zeer gewaardeerd voedsel, maar ook een lekkernij voor de liefhebbers van voorgerechten als voor de bierdrinkers die, aan 'een cafeterras gezeten, onverpoosd, en soms een heelen avond, garnaal pelden. Zij kochten de garnaal van de leurders, die, vooral op Zondag, met hun stootwagentje alle wijken doorkruisten. Deze leurders vestigden de aandacht van het publiek op zich door bekende kreten, als de zoo populaire « Gernoot en krabben... » in het Brusselsche.

Den Maandagochtend kon men zich reken-schap geven van de drukte die 's Zondags in een café of zelfs in 'een volksherberg had geheerscht, wanneer men de hoopjes garnaalpellen in aanmerking nam die vóór den dagelijkschen schoonmaak het terras bevuilden.

In de uitstallingen van de vischhandelaars, waren de meest smakelijke voorgerechten deze welke met gepelde garnaal waren bereid. Met garnaal belegde tomaten, kropsla of groentensla, vischsla, haringreepjes met een dikke en heerlijke mayonnaise, soms zelfs een prachtige vischmoot, dit alles was versierd met garnaalstaartjes of zelfs met

heele garnalen die hier en daar in de mayonnaise of rond schijfjes van hardgekookte eieren lagen verspreid.

De klant, aangetrokken door al dat lekkers, bewonderde, berekende wat het voordeeligt scheen en trad den winkel binnen, waar hij een of zelfs verschillende dier zoo mooi aangeboden gerechten uitkoos.

Ook de beroepskoks maakten een dankbaar gebruik van de garnaal. Tijdens het badseizoen, had men de gewoonte op Zaterdagavond garnaal als eersten schotel op te dienen. Dit vergemakkelijkte den dienst, want tot laat in den avond brachten de talrijke treinen die de kust aandedden steeds nieuwe kustbezoekers en vacantiëgangers aan. Men moest steeds klaar zijn om al die menschen van een avondmaal te voorzien, en daar het een heel tildje aanliep vóór de gasten hun hoopje garnaal hadden gepeld, kon men in-tusschen een biefstuk of de traditioneele kalvscotelet klaar maken.

In alle restaurants kon men de garnaal op allerlei manieren opdisschen: eenvoudig gekookt op in allerlei bereidingen, voorgerechten, eierkoeiken, geklutste eieren, hapjes, croquetjes, sausen voor vischgerechten, geelklompjes, enz. De garnaal schalen werden zelfs gebruikt bij het koken van een fijne

soep, die best kan worden vergeleken bij de vermaarde doorgeslagen kreeftensoep. Als versiersel van koude gerechten, voornamelijk van vischgerechten, werd de garnaal ook zeer op prijs gesteld door den kok, die er op een kunstzinnige wijze een kouden zalm of een tarbotje onder een laag mayonnaisegelei mee belegde.

De garnaal was tenslotte een geschenk, dat wel niet duurzaam was, maar toch steeds goed werd onthaald. Men zond ze naar de familieleden en vrienden, die thuis moesten blijven terwijl men zich aan zee bevond. Indien men de statistiek moest opmaken van de pakketten garnaal die jaarlijks per spoor werden vervoerd, zou men tot een ontzaglijke som komen, de pakketten die men bij den terugkeer naar huis meenam dan nog niet meegeteld.

Dit onooglijke diertje heeft het bestaan van heel wat gezinnen, aan de kust als in de stad, verzekerd; want overal waren er garnaalhandelaars, die er met stootwagentje op uit trokken of die zich in een winkel hadden gevestigd. Allen verkochten zij groote hoeveelheden garnaal en precies als met vele andere artikelen was het niet steeds de voortbrenger, in onderhavig geval de vischer, die het leeuwenaandeel van de winst opstreek.

Voor de huismoeder is de garnaal een kostbaar product. Zij is een extravoedsel dat de krachten herstelt en gelijkgesteld kan worden met elke andere voedende toespis. De garnaal wordt in zekere landen het gezondheidsvoedsel geheeten, omdat zij wordt beschouwd als een uiterst geschikt voedsel voor herstellenden of voor personen die aan uitputting lijden. Lémery zegt dat het vleesch van de garnaal tot het versterken van de longen en van het heele gestel bijdraagt, en dat het bovendien zeer gemakkelijk wordt verteerd. In deze moeilijke tijden, kan de garnaal met aardappelen of groentensla worden gegeten. Zij kan op allerlei niet te dure wijzen worden bereid, die ons zullen herinneren aan de vermaarde garnaalcroquetjes, waarop de filmproevers zoo verzot waren.

In een volgend artikel, zullen wij uitweiden over de verschillende bereidingen waarvoor de garnaal in aanmerking kan komen, nu en in normale tijden. En wij zullen vooral de soep niet vergeten, die, zooals wij het reeds deden opmerken, niet hoeft onder te doen voor de kreeftensoep.

REGLEMENTERING

Uit het « Staatsblad »

« Staatsblad » van 6 Mei:
Verordening betreffende de aangifte en den verkoop van groentezaai-zaden van inland-sche herkomst.

« Staatsblad » van 9 Mei:
Rondschrijven aan de Provinciale directies en aan de gemeentediensten voor de bevoorrading en de rantsoeneering.

« Staatsblad » van 10 en 11 Mei:
Lijst van afwijkingen en prijsvaststellingen toegestaan door het Commissariaat voor Prijzen en Loonen.

« Staatsblad » van 12 Mei:
Bericht betreffende den geldigheidsduur en het opmaken van machtigingen tot bevoorrading A voor de zegels n° 1 verkochte producten.

« Staatsblad » van 13 Mei:
Scheidsrechtelijke commissie bij de N.L.V.C. — Benoemingen.

« Staatsblad » van 14 Mei:
Besluit van 16 April 1943 betreffende de bevoorrading van de schippers. Errata.

« Staatsblad » van 15 Mei:
Besluit waarbij de prijsafwijking n. 5/D/106

van het Commissariaat voor Prijzen en Loonen wordt vernietigd.

Besluit van 10 April 1943, houdende land- en tuinbouwelling op 15 Mei 1943 Erratum.

Officieele prijzen voor groenten en fruit van Maandag 17 Mei 1943 tot Zondag 23 Mei 1943 voor de voortbrengers en de groothandelaars, en van Maandag-middag 17 Mei 1943 tot Maandag-middag 24 Mei 1943 voor de kleinhandelaars.

« Staatsblad » van 19 Mei:
Suiker (maand April 1943).

« Staatsblad » van 20 Mei:
Besluit houdende vaststelling der maximum-prijzen van groente-plantgoed.

« Staatsblad » van 21 Mei:
Musschen Verdelging.
Rondschrijven n. 113 aan de provinciale directies en aan de gemeentediensten voor de bevoorrading en de rantsoeneering.

« Staatsblad » van 22 Mei 1943:
Begroting van het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening voor het dienstjaar 1943.

Examen voor kandidaten-voordrachtgevers over bijenteelt, pluimveeteelt en konijnen-teelt. Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie Hoofdgroepering « Graangewassen en Veevoerders ». Mededeeling aan de eige-

naars van dieren welke recht hebben op bevoorrading (voor de maand Juni 1943).

« Staatsblad » van 23 Mei 1943:
Bericht aan de maalders, bakkers en meelhandelaars.

Officieele prijzen voor groenten en fruit van Maandag 24 Mei 1943 tot Zondag 30 Mei 1943 voor de voortbrengers en de groothandelaars, en van Maandag-middag 24 Mei 1943 tot Maandag-middag 31 Mei 1943 voor de kleinhandelaars.

« Staatsblad » van 24-25 Mei:
Rantsoenering der eetwaren.
Besluit betreffende de gemiddelde prijzen der huisdieren van 1 Augustus 1940 af.

« Staatsblad » van 26 Mei:
Omzendbrief aan de heeren burgemeesters, betreffende het malen van de voedingsreserve der landbouwers. (Jaarlijksche sluiting der loonmolens.)

« Staatsblad » van 27 Mei:
Besluit van 10 Mei 1943 strekkende tot de ordening der varkensmarkt.
Erratum. Rantsoenenzegels voor leden der Duitse « Wehrmacht » en Duitse burgers.

Verordening n° 3/43 tot wijziging van bijlage I van het besluit van 18 December 1940 betreffende het slachten en den verkoop van slachtvee en vleesch.

VAKKENNIS

DE VISCHHANDELAAR ALS VERKOOPER



Om het in den vischhandel tot welstand te brengen, moet men het vak in zijn geheel kennen en liefhebben. Zonder dit heilig vuur zal de grens der middelmatigheid nooit overschreden kunnen worden. De wetten van vooruitgang stellen eischen, waaraan nie-



Studeer!

mand ontsnappen kan. Een energiek mensch draait niet om den pot. Hij pakt het werk krachtadig aan. Halfslachtigheid heeft nooit iemand vooruitgebracht: de liefde voor het vak geeft hem die kracht.

Werklust

Werken is aangenaam en licht als men het met genoegen doet. Elk vooruitstrevend mensch stelt er genoegen in moeilijkheden te bevechten en te overwinnen. Zwaarigheden, moeilijkheden en onmogelijkheden bestaan alleen in het brein van hem, die bang, lusteloos en gemakzuchtig is. Hij die tegen moeite, werken en moeilijkheden opziet, moet geen banketbakker worden of blijven.

Optimisme en enthousiasme

Opgruimdheid, moed en wilskracht zijn drie elementen waarmede gij een stevig en duurzaam bondgenootschap moet sluiten. Bevecht uit al uw krachten hetgeen u neerhalen kan. Zelfbeklag, droefheid, lusteloosheid, slapheid, gemakzucht, moedeloosheid, uitstel en sleur zijn doodsvijanden voor elk vooruitstrevend mensch. Bekamp ze niet alleen bij u zelf maar ook bij al die u omringen.

Initiatief

Sleur is doodend. Breek dus radikaal af met sleur en slenter. Sleur is gemakkelijk, doch deze haalt u onvermijdelijk neer in een poel van stilstand en achteruitgang. Niets steunt u daartegen meer dan scheppingskracht. Breng afwisseling en leven in uw werk. Maak wat nieuws. Alles, waarin leven, beweging en kleur zitten, trekt onweerstaanbaar aan. Gebruik uw hersens meer! Denk na!

Nauwkeurigheid

Doe uw werk stipt en nauwkeurig. Niets verhoogt meer uw persoonlijkheidsgevoel, uw gevoel van eigenwaarde dan netheid, orde en nauwkeurigheid. Nauwkeurigheid is trouwens de grootste winstaanbrenger. Een driemanschap dat vertrouwen schenkt, vaste en trouwe klanten werft, en het werk vlot en aangenaam laat verlopen. Dus minder gejaagdheid, geen zenuwachtigheid nog wanorde, drie zaken die een goede, winstgevendende productie in den weg stan.

Strijdvaardigheid

Het leven is niets anders dan vechten, vechten en nog eens vechten. Zaken doen, voort-

brengen, is: strijden, niets anders dan strijden, altijd en opnieuw aan het geweer staan tegen elementen die ons willen neerhalen, ons onze winst ontnemen.

Vechten tegen negatieve gevoelens in ons. Denk en handel opbouwend. Niet kankeren, niet zaniken, niet zeuren, niet kniezen, niet vloeken noch jammeren, noch klagen, noch kermen. Dat helpt u geen stap verder. Een vroolijk liedje, een lustig woord, een kwinkslag zijn onweerstaanbaar in den aanval.

Lees vakboeken

De vischhandelaar, die vooruit wil, moet zich wapenen met grondige vakkennis. De beste uitslagen bekomt gij door uw werk in de juiste volgorde aan te pakken. Aan de laagste trede van de trap beginnen en trede na trede opklimmen tot de gewenschte hoogte bereikt is. Het heeft geen zin met twee, drie treden tegelijk te nemen om zich nadien even snel langs de leuning te laten afglijden. Neem den metselaar als voorbeeld. De bouw-kundige gaf hem een zeer nauwkeurig plan, waarin niets aan het toeval is overgelaten. De metselaar graaft totdat hij stevigen grond onder de voeten heeft. Dan pas begint hij zijn grondvesten steen voor steen. Steeds heeft hij lat, meter en schietlood bij de hand. Hij controleert zichzelf voortdurend. Wees de spreek indachtig: « Meet tweemaal eer gij snijdt! ». Dat voorkomt misrekening en verloren arbeid.

Het probleem van het sociale verantwoordelijkheidsgevoel bij den ondernemer

In de laatste jaren wint meer en meer het inzicht veld, dat de taak van den ondernemer slechts schijnbaar beperkt is tot het dienen van de aan zijn zorgen toevertrouwde onderneming, doch dat hij in wezen de verantwoordelijkheid draagt voor het tot steeds grootere welvaart en tot grootere bestaanszekerheid brengen van de geheele maatschappij en dat hij den achteruitgang van de maatschappelijke productie moet voelen als een rechtstreeksche aanslag op zijn levenswerk.

Het moreel aspect van de taak van den bedrijfsondernemer wordt bijzonder onderstrept in twee publicaties die zoo juist in Nederland zijn verschenen en die worden besproken door L.-J. Zimmerman in een artikel van « Economisch-Statistische Berichten », van Rotterdam (3-3-1943). De twee publicaties, die aanleiding hebben gegeven tot deze interessante bespreking, zijn « De ondernemer in de gebonden volkshuishouding » door Dr A. L. S. P. Stallaert (proefschrift aan de R. K. Economische Hoogeschool), en « De ondernemer en zijn sociaal-economische problemen », door Ir. H. I. Keus, een der directeurs van « Heemaf ».

Het lijkt ons interessant de aandacht te vragen voor de gedachten die in dit artikel naar voren zijn gebracht. De auteur tracht eerst te definieeren, van wetenschappelijk economisch standpunt uit, wat moet verstaan worden door een ondernemer. Met het oog op de aspecten die hier ter sprake zijn gebracht, kunnen wij ons vereenigen met de definitie die uiteindelijk wordt voorgesteld: een ondernemer is hij, die belast is met de dagelijksche leiding van het bedrijf en die de risico's, aan dat leiden verbonden, draagt.

Welke risico's draagt de ondernemer?

De auteur definieert deze als volgt: vermogen-, inkomen- en moreel risico. Ziehier hoe hij ze toelicht.

Het **vermogenrisico** is het risico het ondernemend vermogen te verliezen, bij het niet slagen van den opzet. Uit het feit, dat wij financieren en leiden van het productieproces hebben gescheiden houden, volgt, dat de ondernemer als zoodanig geen vermogenrisico loopt. Dit risico loopt de kapitalist, hoewel de ondernemer natuurlijk wel als kapitalist, dus als aandeelhouder, bij de onderneming geïnteresseerd kan zijn, wat geenszins noodzakelijk is.

Het **inkomenrisico** is het risico, dat men loopt, doordat men het inkomen direct afhankelijk stelt van de uitkomsten van een speciaal productieproces. Dit risico draagt de kapitalist, doch normaliter loopt de ondernemer in onze maatschappij ook een inkomenrisico, daar zijn inkomen meestal, ook bij de N.V., waar het immers grotendeels uit tantièmes bestaat, direct afhankelijk is van de bedrijfsresultaten. Hierbij zij er echter op gewezen, dat de speciale wijze, waarop het inkomen wordt betaald, nooit beslis-

send kan zijn voor de economische functie, die het economisch subject verricht. Indien bijvoorbeeld de beloning van een ondernemer het gemiddelde der tantièmes van de laatste tien jaar), verandert daardoor niet aan zijn ondernemerschap, gelijk ook een arbeider arbeider blijft, of hij op tijd- dan wel op stukloon werkt. Met andere woorden, ook het inkomenrisico is niet essentieel voor het uitoefenen van de ondernemersfunctie. Het **morele risico** is het risico, dat de ondernemer als gevolg van zijn ondernemersfunctie moet dragen; het is het persoonlijke risico als gevolg van het uitoefenen van de specifieke functie. Het is het risico van te mislukken als leider van het bedrijf, door welke mislukking men als zoodanig heeft afgedaan, met andere woorden het risico van de mislukte carrière.

mer, die gedurende tal van jaren alleen uit tantièmes bestand, plotseling wordt omgezet in een vast salaris (bijvoorbeeld gelijk aan

De sociale functie van den ondernemer

De ondernemer als leider van de onderneming moet, aldus meent Dr Stallaert, naar onbeperkte winst streven, omdat het de objectieve voorwaarde is voor de verzekering van het bestaan en het voortbestaan van de onderneming. Hierbij wordu dus stilzittend aangenomen, dat dit onbeperkte winststreven het bestaan en voortbestaan van de onderneming garandeert. Langen tijd werd door de economisten ook algemeen aangenomen, dat het algemeen belang het meest gediend zou zijn met het streven naar een maximeering van de individuele winst, doch meer en meer wordt door de theorieci ingezien, dat het niet houdbaar is.

Ir. Keus deelt insgelijks deze meening vermits hij schrijft, dat het in de toekomst uitgesloten moet zijn, dit goedkoopere voortbrenging de totaliteit niet ten goede komt en aanleiding geeft tot evenwichtsverstoringen.

De ondernemer, zoo lezen wij bij hem verder, zal zich in de toekomst meer en meer een onmisbaar « deel » van het « geheel » moeten gaan gevoelen en moeten inzien, dat aan zijn leiding hogere eischen zullen worden gesteld dan aan het intuïtieve leiderschap van weleer. De maatstaven der beoordeeling zullen daarbij een wijziging moeten ondergaan. De belangrijkheid der onderneming moet niet langer worden getoetst aan den groei van de onderneming in een bepaald

tijdvak, maar aan de geringere veranderlijkheid in de werkgelegenheid in twee opeenvolgende periodes van op- en neergang. De taak van den ondernemer in de toekomst zal zijn het vermijden van sterke wisselingen in de fabrieksbezetting.

De ondernemer en de overheid

Dr L.-J. Zimmerman merkt hierbij terecht op, dat de beslissingen van den ondernemer, op gebied van den kostprijs bv. niet zullen moeten gebaseerd zijn op de te verwachten gevolgen op den korten termijn, doch op die welke op den langen termijn vermoedelijk zullen optreden. Dit is het continuïteitsprincipe. Dit principe zal ook een onverbreekelijke band tusschen het eigen bedrijf van den ondernemer en de volkshuishouding, als geheel gezien, leggen. De ondernemer, aldus Ir. Keus, zal het door hem geleide bedrijf moeten synchroniseeren met het overige bedrijfsleven en naar een goede parallelwerking hebben te streven om het uit den tred vallen en de daaruit voortvloeiende evenwichtsverstoringen te voorkomen.

De ondernemers moeten zich in de toekomst bewust worden, merkt dhr L.-J. Zimmerman op, dat zij niet alleen de verantwoordelijkheid dragen voor de leiding van hun eigen bedrijf, doch zij zullen zich ook mede aansprakelijk dienen te voelen voor den gang van zaken in de geheele volkshuishouding. Indien zij meer doordrongen geraken van gemeenschapszin, zullen zij ook inzien dat het streven naar een maximale winst voor het eigen bedrijf, waar dat ten koste van de gemeenschap zou gaan, sociaal gezien niet verantwoord is en daarom dient te worden nagelaten.

Slechts indien de ondernemer zich verantwoordelijk gaat voelen voor de algemeene maatschappelijke welstand, zal hij zijn functie naar behooren kunnen vervullen. Het risico, dat hij hierbij zal lopen — en dat bestaat in het niet slagen van deze doelstelling — is van een geheel andere orde van grootte dan het inkomen- en vermogenrisico, doch het zou een vooroordeel zijn te meenen, dat het morele risico, omdat het niet in geld kan worden uitgedrukt, kleiner zou zijn dan de twee overige.

Dhr. L.-J. Zimmerman stelt dan de vraag: « Zal er, indien deze nieuwe mentaliteit meer algemeen wordt, nog plaats zijn voor het particulier bedrijf of zal de invloed van de overheid steeds verder toenemen? »

De auteur is de meening toegedaan, dat indien het verantwoordelijkheidsgevoel bij de leiders der private bedrijfshuishoudingen toeneemt, een bepaalde « vrije sector » in het maatschappelijk productieproces zal kunnen blijven voortbestaan. Ook in dezen vrijen sector zal wel is waar de Overheid de bevoegdheden moeten bezitten noodzakelijk voor het leiden van den economischen stroom, doch daarbinnen zal den particulieren ondernemer ook de vrijheid worden gelaten, die hij noodig heeft om zich te ontplooien.

Hiernaast zal de invloed van den « gebonden sector », zonder twijfel in betekenis toenemen, een tendenz die reeds sinds langen tijd viel waar te nemen. Niet alleen, aldus Dr Stallaert, dat de Overheid als ondernemer optrad in die bedrijven, die vanwege het algemeen belang het beste in handen van den staat gevoerd konden worden, doch omstreeks 1900 bestond reeds de gemengd-publieke onderneming, waarbij de Overheid als aandeelhouder optrad en dus tevens in de winsten participeerde.

De deelneming van het Rijk in gemengd-publieke ondernemingen is sinds den oorlog toenomen en heeft in de publieke onderneming in privaatrechterlijken vorm aan betekenis gewonnen.

Dhr. L.-J. Zimmerman teekent hierbij nog aan dat, wanneer het sociale verantwoordelijkheidsgevoel zal toenemen, ook meer dynamisch ingestelde personen zich tot den overheidsdienst zullen voelen aangetrokken. Immers juist tot de ondernemers in overheidsdienst, in een staatsbedrijf, zullen in staat zijn hun behoefte aan het tot stand brengen van nieuwe combinaties, hun zin tot vormgeving, te synchroniseeren met hun streven om het algemeen belang te dienen. Dat in de laatste jaren tendenzen in deze richting wijzen, stemt hoopvol voor de toekomst.

Wie kan een handelsfonds exploiteeren?



III. - De gerant

Men kan aan het hoofd staan van een winkel zonder daarom eigenaar te zijn van dien winkel. Wanneer een winkelier verhinderd is nog langer winkel te houden en zich uit zijn zaken terugtrekt, verkoopt hij hem gewoonlijk.

Soms, wil hij echter het fonds behouden voor een familielid, een minderjarigen zoon bijvoorbeeld. In afwachting dat deze de zaak kunne overnemen, belast hij iemand anders met de uitbating of hij verpacht ze, hetzij tegen een periodische vergoeding, — een maandelijksche of jaarlijksche huur, — hetzij tegen deelneming in de winsten of een percent op het zakencijfer.

De eigenaar van het fonds heeft de keuze. Hij kan het doen uitbaten door een lasthebber, een gerant. Deze beheert het in den naam en in de plaats van den eigenaar. Hij is zelf geen handelaar, aangezien hij in opdracht en voor rekening werkt van een andere; hij is een stroomman, een figurant, een man aan wie de zaak werd opgedragen wegens zijn qualiteiten van verkooper. Hij draagt geen risico's en alle verantwoordelijkheid berust op den lastgever.

Ofwel kan de eigenaar in zijn zaak een afgevaardigde bediende aanstellen, die hij met het dagelijksche beheer belast, maar die voor alle verrichtingen onder zijn toezicht staat. De eigenaar koopt de waren van de leveranciers, de bediende verkoopt ze en geeft elke dag of elke week rekening van zijn beleid. Zijn rechten en plichten worden opgegeven in een bedienden-contract.

Deze twee stelsels worden in de praktijk doorgaans gemengd aangetroffen.

De huurder

De eigenaar kan zich geheel van zijn verantwoordelijkheid ontlasten door zijn zaak te verhuren tegen een voorop bepaalde huurprijs.

De huurder is noch gerant, noch bediende. Hij houdt winkel voor zijn eigen, exploiteert de zaak onder zijn naam en op zijn risico. Hij moet steeds denzelfden handel voortzetten en evenmin als de vruchtgebruiker, mag hij hem wijzigen. Een kruidenierswinkel moet een kruidenierswinkel blijven. Hij mag niet naar goeddunken over een of meer onderdeelen van het fonds beschikken.

Brengt hij in het fonds een nieuw element, een uithangbord bijvoorbeeld, dan wordt dit element onafscheidbaar aan het fonds verbonden, en het kan niet meer worden weggenomen, zonder de voorafgaande toelating van den verhuurder. Verhoogt door zijn toedoen de waarde van het fonds, dan wordt hem daarvoor geen vergoeding toegekend.

Hij moet de zaak bewaren en er over waken. Gevallen van oneerlijke concurrentie, dient hij onmiddellijk aan den verhuurder bekend te maken. Hij mag het fonds niet aan iemand anders afstaan, noch onderverhuren.

Van zijn kant, mag de verhuurder geen concurrentie doen aan den huurder: hij mag dus in de nabijheid geen gelijksoortige handel uitoefenen.

Voor de rest, vertoonen de rechten en plichten van den huurder en den verhuurder veel gelijkenis met deze van den vruchtgebruiker en den blooten eigenaar.

De verhuring van de klandizie en andere onlichamelijke elementen geeft aanleiding tot zeer groote bezwaren. In 't algemeen, wordt hunne waarde geschat. Bij de opzegging van de huur wordt ze herschat en het verschil wordt door de partijen geregeld. De opzegging geschiedt trouwens uitzonderlijk daar de winkel meestal gehuurd wordt met het vooruitzicht hem later te koopen.

DE BIJDRAGE 1943 AAN DE N. L. V. C.

In den loop der maand Juni, zal de N. L. V. C. overgaan tot de inning der bijdragen welke door de leden, kleinhandelaars verdeelers in voedingswaren voor het jaar 1943 verschuldigd zijn. De verordening nr. 9/42 van 1 Juli 1942 (Staatsblad van 5 Augustus) stelt deze bijdrage vast als volgt:

I. — HANDELAARS VERDEELERS

- Kleinhandelaars, tussenpersonen en leurdurs.
 - Ondernemingen welke 5 personen of minder in dienst hebben: Fr. 100,—;
 - Ondernemingen welke meer dan 5 personen in dienst hebben: Fr. 200,— (bezoldigd en onbezoldigd personeel).

Wij herinneren hierna aan de betalingsmodaliteiten:

BETALING ZONDER KOSTEN

Ieder handelaar ontvangt per aangeteekend schrijven een waarschuwings-uitreksel. De handelaar beschikt vanaf ontvangst van dit bericht over een tijdsverloop van 30 dagen om zijn bijdrage te betalen zonder kosten. Een stortingsbulletijn is aan het waarschuwings-uitreksel gehecht.

Indien de storting niet door middel van dit bulletijn gedaan wordt, zal de handelaar er zorg voor dragen op de keerzijde van het overschrijvingsformulier zijn stamnummer van de N. L. V. C. en de mededeeling « Bijdrage 1943 » te vermelden. Alle stortingen welke betrekking hebben op de bijdrage moeten gedaan worden op postrekening nr. 94.35 van de N. L. V. C. te Brussel.

BETALING AAN DEN POSTBODE

Indien de bijdrage niet betaald is binnen de 30 dagen zal de kwijting VERHOOGD MET EEN SOM VAN FR. 10,— voor inningskosten, door den postbode aangeboden worden. Ieder handelaar heeft er dus belang bij deze aanbieding niet af te wachten en zoo spoedig mogelijk te betalen.

NIET-BETALING BINNEN DE VASTGESTELDE TERMIJNEN

Indien bij de aanbieding door de post de bijdrage niet betaald wordt, beschikt de handelaar over 14 dagen tijd om deze, VERHOOGD MET DE KOSTEN, door middel van een postcheck te betalen. De hierboven gegeven onderrichtingen nopens de overschrijvingen moeten in dit geval in acht genomen worden. Er zal geen tweede aanbieding langs de post gedaan worden.

INDIEN DE CORPORATIE DE STORTING BINNEN HET TIJDSVERLOOP DEZER VEERTIEN DAGEN NIET HEEFT ONTVANGEN, ZAL DE BIJDRAGE VERDUBBELD WORDEN.

DE HANDELAARS ZIJN VERZOCHT HUN BIJDAGEN NIET TE BETALEN VOOR ZIJ HET WAARSCHUWINGS-UITTREKSEL ONTVANGEN HEBBEN.

BEZWAREN

Het feit dat een bezwaar of verhaal ingediend werd is geen beletsel dat de bijdrage niet meer moge geëischt worden. Welke ook de reden van het uitstel weze, zal de bijdrage verdubbeld worden wanneer ze niet binnen den vereischten termijn betaald is. Alle klachten worden onderzocht en de ten onrechte gestorte sommen zullen terugbetaald worden.

BRIEFWISSELING

Alle briefwisseling aangaande de bijdrage moet aan den Tellingsdienst van den Sector « Handel en Distributie », Sint-Michielsstraat 28, te Brussel, gezonden worden.

Hebt U reeds uw belastingbiljet ingezonden



Volgens artikel 53 van de samengevoegde wetten moet ieder inwoner van het rijk elk jaar zijn belastingbiljet met aangifte van zijn inkomsten, bij het Beheer der Directe Belastingen, inleveren. Deze verklaring wordt gedaan door middel van een formulier dat door hoogervernoemde administratie aan de belanghebbenden wordt verzonden; dezen zijn gehouden dit formulier, degelijk ingevuld en ondertekend, in te leveren bij den ambtenaar of den dienst waarvan het afkomstig is.

De belastingsschuldigen die geen soortgelijk formulier zouden hebben ontvangen, kunnen zich niet op deze nalatigheid beroepen om zich aan de verplichting van de verklaring te onttrekken; desgevallend moeten zij een formulier vragen aan den Dienst van Taxatie waarvan zij afhangen en het degelijk ingevuld en ondertekend, vóór 1 Juni van het jaar dat zijn naam geeft aan het belastingboekjaar, verzenden. (1 Juni 1943 voor de inkomsten van 1942.)

Zoo dit nog niet gedaan werd, hebt U er alle belang bij U zoo spoedig mogelijk in regel te stellen, zooniet loopt U kans van ambtswege getaxeerd te worden met daarbij verhooging en boeten.

Alleen de personen die om reden van hun geringe inkomsten niet aan de aanvullende personele belasting zijn onderworpen, worden ervan vrijgesteld jaarlijks hun verklaring te hernieuwen.

Dit is doorgaans het geval wanneer het totaal der immobiliere belastingen, de inkomsten der mobiele kapitalen en de netto bedrijfsinkomsten ten beloope van 85 %, dat 12.500 fr in de gemeenten van minder dan 5.000 inwoners; 15.000 fr in de gemeenten van 5.000 tot 30.000 inwoners; 20.000 fr in de gemeenten van 30.000 en meer, overschrijdt.

Deze personen worden er evenwel aan gehouden vóór 15 Januari van het jaar iedere wijziging in hun burgerlijken toestand of in hun gezinsverplichtingen ingetreden, aan den contrôleur bekend te maken.

Er moet steeds een eerste verklaring aanwezig zijn, die als basis kan dienen voor de vaststelling der belasting.

Aardappelteelt en aardappelcontracten



De Hoofdgroepeerings « Aardappelen » heeft een brochure uitgegeven over « Aardappelteelt en Aardappelcontracten ». Daarin vindt de belanghebbende alle gewenschte documentatie over dit zoo belangrijk onderwerp, en namelijk:

den omzendbrief aan de burgemeesters betreffende de teelt en de contracten af te sluiten tussen particulieren of gemeenschappen enerzijds, en landbouwers, anderzijds; de afbakening der landbouwstroken van België en de forfaitaire opbrengst van aardappelen, die voor ieder dezer streken werd vastgesteld; verder praktische inlichtingen en mededeelingen.

Deze brochure, die van de hand is van den heer Van Limburg, kan worden aangevraagd bij de Hoofdgroepeerings « Aardappelen », Zaterdagplein 1, Brussel, of besteld mits storting van 3 frank op postrekening 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda van de N.L.V.C. te Brussel.

Er valt op te merken dat de einddatum voor het indienen der contracten verschoven wordt tot op 10 Juni 1943.



De verantw. uitgever:
Willem Mels,
Nieuwstraat, 50, Brussel.

N. V. IMIF.
H. R. 3371 - O. C. P. 393
Hopstraat, 47, Brussel.

HANDELSBIBLIOTHEEK

Reeds verschenen:

- Het probleem van den kleinhandel..... 5 fr
- De handelaar in voedingswaren..... 5 fr
- Het beheer van den winkel van voedingswaren..... 10 fr

Versijnen eerlang:

- Kleine geschiedenis van den handel in Vlaanderen —
- Parasieten in voedingsproducten..... —

OM DEZE BROCHURES TE VERKRIJGEN, VOLSTAAT HET DE OVEREENKOMENDE SOM TE STORTEN OP POSTREKENING N° 911.91, DIENST VOOR PERS EN PROPAGANDA VAN DE N. L. V. C. VERGEET NIET OP DE STROOK DE REDEN VAN UW STORTING TE VERMELDEN.